LES COPAINS D'ABORD

TRAITEUR DE COPAINS DEPUIS 2015

BARBECUE / BRASERO

TOURNEBROCHE / GRILL

BAR / BAR À COCKTAILS

ÉVÉNEMENTS SUR MESURE

L'IDÉE

est de vous proposer un service traiteur conviviale, où la simplicité et la qualité seront mis à l'honneur...

ADAPTABILITÉ

Barbecue, Brasero, Tournebroche, service en buffet ou à table.... Nous pourrons nous adapter à toutes vos envies pour vous assurer le succès de votre réception.

TRANSPARENCE

Les tarifs proposés dans cette plaquette sont non contractuels, ils peuvent variés selon les prix de nos fournisseurs et services en plus demandés... Ils vous permettrons cependant de vous faire une idée avant le travail effectué sur votre devis final...

LES AMUSES-GUEULES

LES COPAINS D'ABORD

Planche de cochonaille
(Sélection des meilleures charcuteries venant de France, Corse, Italie...)

Planche Mixte
(Comme la planche de cochonaille avec en plus une sélection de fromage)

Rillettes des copains
Faites par nos soins...

Escargots de Bourgogne au beurre persillé

Huitres

Foie gras des copains
(Une belle tranche de notre foie gras maison posé sur un pain brioché)

OEuf Mayo bistrot
(Saupoudré de croustillant de lard fumé)

Mini smash burger

Pita N'Chika
(Pain pita maison garnie d'un effiloché de poulet rôti, crème aux herbes et pickles)

Foccacia à l'effiloché de saumon, Tzatzíki et pickles

Dips Fraicheur
(Mix de tapenade, crème aux herbes et houmous pour y tremper légume et stick aux graines)

Mini Tacos au pulled pork

Pomodoro y Stracciatella
(Tomate cerise confites et crème Stracciatella sur une belle tranche de pain)

Brochette de crevettes marinées

Croque-Monsieur truffé

Camembert roti au miel

LE BUFFET DES COPAINS

Difficile de choisir ?
Laissez faire les Copains !

Vous nous donnez vos envies, votre budget et le nombre de convives… nous imaginons le buffet ! Une sélection de produits de saison, de préparations maison et de petites surprises, pensée spécialement pour votre événement et vos invités.





LES
COPAINS
D'ABORD

Généreux, gourmand, convivial et entièrement sur mesure, le Buffet des Copains s'adapte à chaque occasion.

Et surtout… un buffet que vos convives ne sont pas près d'oublier !

NOS PLATS

Servit à l'assiette sur table ou sur votre demande, nous pourrons vous proposer un banquet composé de plusieurs produits permettant à vos convives de gouter à tout pour un moment encore plus convivial...

Poulet Fermier
Cuit dans notre rôtissoire

Jambon Roti
Jambon entier confit pendant des heures aux épices douces

Cochon entier
Cuit à la broche (Min. 30 pers.)

Côte de boeuf affinée
Prix variable selon la race et la maturation

Spare ribs BBQ
Ribs de cochon taillés dans le travers pour plus d'épaisseur et plus juteux

Tomahawk de cochon
Grosse côte de cochon bien épaisse, taillée dans le filet, marinée

T-Bone de veau
Belle pièce de viande, comprenant le filet et le filet mignon, séparé par un os en forme de T

Andouillette au Vouvray de chez Hardouin

Saucisse brasse de sanglier

Côtelettes d'agneau et sa sauce chimichuri

LES
COPAINS
D'ABORD

LES BRUNCHS

Une autre de nos spécialité. Servi en buffet, cette prestation est idéale pour un lendemain de mariage ou une fin de séminaire etc.... Parfait pour marquer une dernière fois l'esprit de vos convives.

Exemple type du contenu du buffet brunch (avec possibilité de modification selon envie, budget...)

LES COPAINS D'ABORD

Salé

- Brouillade d'oeuf
- Crispy Bacon
- Fricassée de champignons
- Beans à l'anglaise
- Pomme de terre grenaille
- Duo de Saucisses
- Charcuterie en tout genre
- Planche de fromages
- Quiches (Lorraine, poivron féta)
- Houmous
- Muffins au saumon

Sucré

- Tarte aux pommes
- Salade de fruits
- Moelleux au chocolat
- Pancakes
- Fromage Blanc, Granola
- Viennoiseries
- Farandole de Macarons

Boissons chaudes, citronnade et jus d'orange inclus

EN PLUS

LES COPAINS D'ABORD

Les fromages
Servis en buffet ou en planche sur table

Les desserts
Nous choisirons vos desserts ensemble, ils seront sous traités par les artisans de notre région

Les accompagnements
Nous vous proposerons des pomme de terre grenailles ainsi que des légumes de saison cuit en fonction... (courgettes au Brasero, petits poids aux lard fumé, potimarrons rôtis aux miel....). Ceux-ci ainsi que les sauces sont déjà compris dans le tarif

Le pain
Notre pain sera élaboré par notre artisans régional... celui-ci est compris dans le tarif sauf pour toute demande de pains spéciaux...

La vaisselle
Nous pourrons fournir si besoin toutes vaisselles en supplément (conditions sur devis)

Tarifs enfants
Pour les enfants de 4 à 12 ans, une participation de 12€ sera appliquée. En dessous rien ne sera demandé et au-dessus ils seront considérés comme adultes

Côté bar
Nous avons tout une équipe de Barman professionnels qui se feront un plaisir de vous servir que ce soit Bière, Vin, Soft, Cocktails et Mocktails (cocktail sans alcool). Vous pourrez vous rapprochez de nous pour que l'on vous créé une carte de bar sur mesure selon vos envies.

Animations
Que ça soit DJ, Musicien, Groupe de musique, Atelier cocktails ou même château gonflable, il suffit de nous demander, nous vous proposerons toutes sortes d'animations pour que votre évènement reste dans les mémoires...

LES
COPAINS
D'ABORD

CONTACTS

07 67 52 02 59
thechickenbrothersfr@gmail.fr